

Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome(s) a registar

«Minho»

1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas
Aguardente vínica

3. Descrição da aguardente

3.1. Características do Produto (analíticas)

A aguardente vínica IG Minho deve ter um título alcoométrico volúmico mínimo igual ou superior a 37,5 % vol.

3.2 Características Organolépticas

A aguardente vínica IG Minho deve apresentar-se límpida, incolor ou cor entre amarelado e topázio. As aguardentes vínicas IG Minho são intensas e elegantes com uma frescura aromática e gustativa diferenciadora devido às características também únicas dos vinhos que lhe servem de base.

A aguardente vínica IG Minho é produzida a partir da destilação de vinhos aptos a produzir IG Minho.

As aguardentes vínicas IG Minho com menções referentes ao envelhecimento devem apresentar cor entre amarelado e topázio.

Os requisitos mínimos da aguardente vínica IG Minho em termos de aroma são os seguintes: ausência de defeito marcado revelar a matéria-prima que lhe deu origem (vinho) e qualidade suficiente (notação igual a 5), conforme escala de qualidade constante da figura 1.

A aguardente vínica IG Minho com indicação de casta deve cumprir os requisitos de aguardente vínica IG Minho evidenciar a casta e ter uma notação igual ou superior a seis, conforme a escala de qualidade constante da figura 1.

Figura 1 – Escala de qualidade

Excelente	Muito bom		Bom		Suficiente	Mediocre		Mau		
10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

As aguardentes vínicas IG Minho com menções referentes ao envelhecimento devem cumprir os requisitos de aguardente vínica IG Minho e revelar aroma característico de envelhecimento.

4. Práticas vitivinícolas. Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrição pertinente à vinificação

A aguardente vínica IG Minho é obtida por destilação de vinhos aptos a IG Minho.

Práticas culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas devem ser as tradicionais ou as recomendadas pela entidade certificadora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

Considerando que o vinho utilizado para a produção das aguardentes é vinho apto a IG Minho, a relação com o meio geográfico é a mesma da existente para os vinhos com direito à IG Minho.

Esses vinhos são oriundos de vinhas que se caracterizam pela sua grande expansão vegetativa e por se encontrarem em diversos sistemas de condução o que contribui para realçar a frescura, intensidade aromática e demais características organoléticas que os vinhos brancos, tintos e rosados possuem e transmitem após a sua destilação para a aguardente vínica IG Minho.

4.2. Rendimentos máximos

20 000 kg/ha

O rendimento máximo por hectare das vinhas da casta Alvarinho é fixado em 10.666 kg, exceto nos casos em que essas vinhas cumpram requisitos de produtividade e qualidade, a definir pelo conselho geral da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), cujo rendimento máximo por hectare é fixado em 13.500 kg.

5. Área delimitada

A área geográfica de produção da aguardente de vinho IG «Minho» abrange:

- a) Todos os municípios dos distritos de Braga e de Viana do Castelo;
- b) Do distrito de Aveiro, os municípios de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e a freguesia de Ossela, do município de Oliveira de Azeméis;
- c) Do distrito do Porto, os municípios de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa de Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo e Vila do Conde;
- d) Do distrito de Vila Real, os municípios de Mondim de Basto e Ribeira de Pena;
- e) Do distrito de Viseu, os municípios de Cinfães e Resende, com exceção da freguesia de Barrô.

6. Principais Uvas de Vinho: Lista constante da Portaria nº 159/2014

Código	Nome	Sinónimo	Cor
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT52007	Alvarinho		B
PRT52908	Amaral		T
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52310	Avesso		B
PRT52809	Azal		B
PRT52606	Baga		T
PRT52507	Batoca	Alvaraça	B
PRT52807	Borraçal		T
PRT50801	Cabernet-Franc		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T



PRT54012	Cainho		B
PRT51517	Cascal		B
PRT53106	Castelão		T
PRT53511	Chardonnay		B
PRT53512	Chenin	Chenin Blanc	B
PRT50114	Colombard	Semilão	B
PRT52513	Diagalves		B
PRT50904	Doçal		T
PRT50905	Doce		T
PRT41103	Esganinho		B
PRT50915	Esganoso		B
PRT52904	Espadeiro		T
PRT51604	Espadeiro-Mole		T
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52709	Folgasão		B
PRT53904	Gewürztraminer		R
PRT52112	Gouveio		B
PRT50804	Grand-Noir		T
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT41204	Labrusco		T
PRT50611	Lameiro		B
PRT52213	Loureiro		B
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT53013	Malvasia-Rei		B
PRT50518	Merlot		T
PRT51701	Mourisco		T
PRT53313	Müller-Thurgau		B
PRT50806	Padeiro		T
PRT52105	Pedral		T
PRT51007	Pical	Piquepoul-Noir	T
PRT51713	Pinot-Blanc		B
PRT53708	Pinot-Gris	Pinot-Grigio	R
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT51217	Pintosa		B
PRT52903	Rabo-de-Anho		T
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT53209	Riesling		B
PRT51611	São-Mamede		B
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT51901	Sezão		T
PRT41407	Syrah	Shiraz	T



PRT52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT52905	Tinta-Barroca		T
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT50317	Verdelho		B
PRT51806	Verdelho-Tinto		T
PRT41208	Verdial-Tinto		T
PRT51902	Vinhão	Sousão	T
PRT40807	Viognier		B
PRT52715	Viosinho		B

7. Descrição das relações

A aguardente vínica IG Minho é produzida a partir da destilação de vinhos aptos a produzir vinhos IG Minho. A maturação lenta das uvas e o recurso na sua maior parte a castas que nesta localização tem um teor em açúcar moderado e acidez presente favorecem o perfil dos vinhos brancos, tintos e rosados que são mais frescos e frutados permitindo que estes vinhos devido a uma acidez moderadamente elevada tenham uma conservação ideal para poderem ser destilados e originar aguardentes vínicas que revelem as suas características diferenciadoras de aroma e frescura.

A viticultura da região caracteriza-se por minifúndios, de elevado número de viticultores, com vinhas contínuas ou de bordadura conduzidas de forma média ou alta e de grande expansão vegetativa e densidade de plantação moderada a baixa, conferindo aos vinhos branco, tintos, rosados e vinhos espumantes desta região, uma frescura característica dada a sua maturação progressiva e lenta. A vinificação na região é efetuada para a produção de vinhos que têm em comum a acidez que garante a frescura aromática e a leveza gustativa.

Os aromas de frutos frescos ou forais destacam-se nos vinhos brancos, os aromas de frutos vermelhos e citrinos nos rosados e os aromas igualmente jovens de frutos nos vinhos tintos. Embora com capacidade de envelhecimento devida à acidez, são as notas mais frescas e minerais que melhor definem o carácter dos vinhos brancos, tintos e rosados e dos vinhos espumantes e que se relacionam com o clima de influência atlântica, o solo, a orografia da região, sendo a viticultura de grande expansão vegetativa e de densidade moderada uma marca igualmente diferenciadora na produção dos vinhos brancos, tintos e rosados e vinhos

espumantes desta região IG Minho. Esta diferenciação estende-se às aguardentes vínicas com origem na destilação dos vinhos.

As características da aguardente vínica IG Minho, nomeadamente a intensidade e elegância com uma frescura aromática e gustativa diferenciadora estão relacionadas com os vinhos que são utilizados na destilação.

8. Outras condições essenciais

8.1. Regras gerais aplicáveis

Todos os agentes económicos, pessoas singulares ou colectivas, que pretendam dedicar-se à produção e comercialização de produtos vitivinícolas, devem proceder à sua inscrição na Entidade Certificadora.

As instalações de destilação da aguardente vínica com direito à IG Minho devem estar localizadas dentro da respectiva área de produção, devendo o equipamento e os processos utilizados na destilação ser os mais adequados à obtenção de produtos destinados a produzir aguardentes vínicas.

A aguardente de vinho IG Minho só pode ser posta em circulação e comercializada desde que nos respectivos recipientes e/ou na documentação oficial necessária figure a IG atestada pela entidade certificadora e sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas legalmente ou pela entidade certificadora.

8.2. Rotulagem (na legislação nacional)

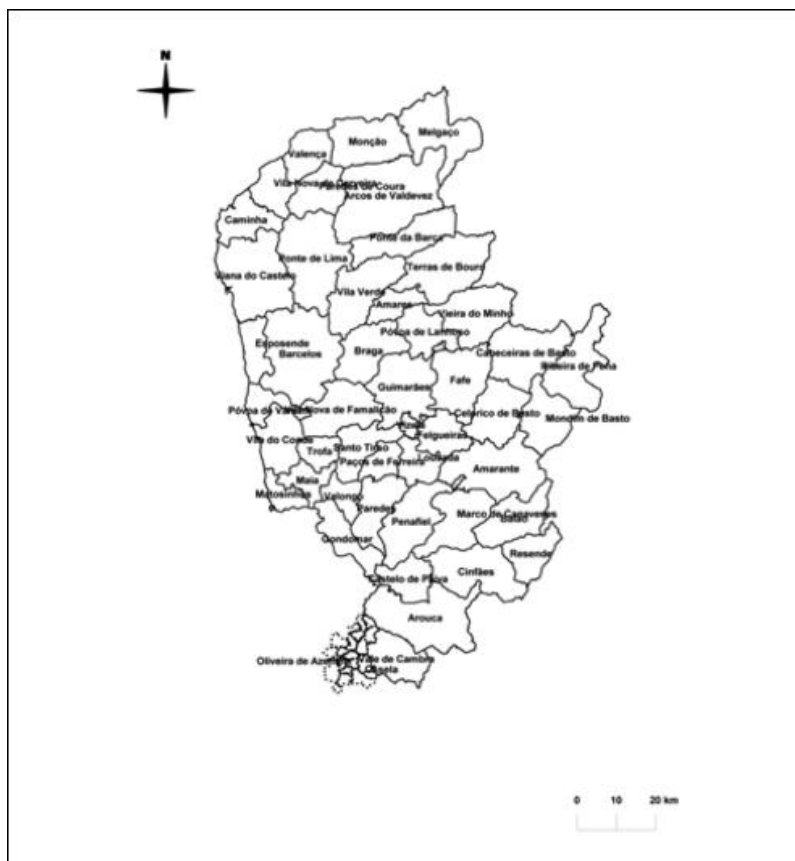
Disposições adicionais relativas à rotulagem:

A rotulagem de aguardente vínica IG Minho deve respeitar as normas legais e as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação.

- Marca obrigatória registada (com protecção em Portugal), mas não exclusiva para a IG.
- Para a indicação na rotulagem apenas da casta Alvarinho, o produto deve ser obtido exclusivamente a partir desta casta.
- A casta Alvarinho, quando indicada na rotulagem conjuntamente com outras castas, deve representar uma percentagem igual ou superior a 30 % no produto obtido.



Mapa da Região



II – Outras Informações

1. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Rua da Restauração, 318

4050-501 PORTO

PORTUGAL

Telefone : +351 226077300

Fax : +351 226077320

Email : info@vinhoverde.pt



b) Dados relativos ao Intermediário:

Nome do intermediário: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa
Portugal

Telefone: +351 213 506 700

Telecopiadora: 351213561225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

c) Dados relativos às Partes Interessadas:

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Rua da Restauração, 318

4050-501 PORTO

PORTUGAL

Telefone : +351 226077300

Fax : +351 226077320

Email : info@vinhoverde.pt

d) Informações sobre as Autoridades de Controlo competentes:

Nome do intermediário: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa
Portugal

Telefone: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

e) Informações sobre o organismo de controlo:

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Rua da Restauração, 318

4050-501 PORTO

PORTUGAL

Telefone : +351 226077300

Fax : +351 226077320

Email : info@vinhoverde.pt

2. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo:

b) Decisão nacional de aprovação:

Nome do processo: IG Minho

Referência jurídica: Portaria n.º 379/2012, de 21 de Novembro, alterada pela Portaria n.º 159/2014, de 19 de Agosto, e pela Portaria n.º 154/2015, de 27 de Maio

c) Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;
- Portaria nº 26/ 2017, de 13 de janeiro: